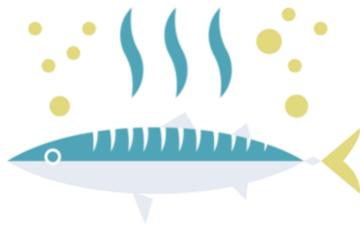




海なし県の埼玉県でサバを育てる。おふろ café 白寿の湯に 10月26日、温泉サバ陸上養殖場がオープン



海なし県の埼玉でサバを育てるプロジェクト

温泉サバ 陸上養殖場

ONSEN SABA



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役 山崎寿樹）は、運営する日帰り温泉 おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町）の敷地内に、埼玉県初となるサバの陸上養殖場を2021年10月26日にオープンします。

施設名は「温泉サバ陸上養殖場」とし、人工海水でのサバの養殖を行います。またお客さま向けには釣りや餌やり等のレジャー体験を、自治体や企業さま向けには視察の受け入れ等を予定しています。白寿の湯のお食事処 俵やでは、養殖サバを使ったこだわりのお食事を提供いたします。温泉道場は、海なし県の埼玉で養殖事業を行い、デザイン性の高い「魅せる養殖」と親しみやすい体験を通じて漁業文化の発信を目指します。

開場にあたっては、フィッシュ・バイオテック株式会社（大阪府豊中市、CEO 右田孝宣）、ジャパン・マリンポニックス株式会社（岡山県玉野市、代表取締役 内尾義信）にご協力いただきました。

おふろ café 白寿の湯では、養殖場オープン記念として下記のイベントを実施いたします。

- サバ焼き販売 10月30日（土）、31日（日）
- 釣り体験・養殖場見学 11月3日（水）、6日（土）、7日（日）、14日（日）、21日（日）、23日（火）、28日（日）
- こんぶ湯@白寿の湯 11月13日（土）～11月16日（火）
- 魚拓づくり@白寿の湯 11月23日（火）

温泉サバ陸上養殖場

埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1 おふろ café 白寿の湯 内
0274-52-3771

<https://ofurocafe-hakujyu.com/>



■ マスコミ・関係者向けお披露目会のお知らせ

日時：2021年10月26日（火） 10:00～

場所：温泉サバ陸上養殖場

埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1

おふる café 白寿の湯 内



タイムテーブル（予定）：

10:00 開所式

関係者挨拶

テープカット

記念撮影

養殖場案内、餌やり体験デモンストレーション

11:00 閉会

サバ料理試食、サバ釣り体験

12:30 イベント終了

出席者：

フィッシュ・バイオテック株式会社 CEO 右田孝宣さま

ジャパン・マリネポニクス株式会社 代表取締役 内尾義信さま

株式会社温泉道場 代表取締役 山崎寿樹

※出席者は変更になる場合もございます

サバ料理の試食については、株式会社魚耕（東京都武蔵野市、代表取締役社長 内田育男）にご協力いただき実施いたします。

取材お申し込みは株式会社温泉道場 齊藤 saito@onsendojo.com までお願いいたします。

■ フィッシュ・バイオテック株式会社

2017年設立。さば料理専門店 SABAR を仕掛ける、サバを知り尽くしたサバ博士（右田孝宣）が仕掛ける、サバの陸上養殖の R&D ベンチャー。今回、温泉道場で泳ぐサバの稚魚（約 3000 尾）は、同社が民間で初めて成功した「マサバ遅延採卵」。2021 年には前澤ファンドに採択され、世界を変えるサバ陸上養殖のプラットフォームとして注目されている。

<https://fiotec.jp/>

■ ジャパン・マリネポニクス株式会社

養殖ビジネスの多角的な展開に取り組んでおり、規模、地域、魚種を踏まえた閉鎖循環型陸上養殖システムの「設計・施工」「養殖事業」「養殖管理システムのサポート」に加え「飼育用エサの開発と生産」「ウナギを中心とする飲食店展開のサポート」など農業から漁業、サービス業まで多彩な展開に取り組んでいる。

<https://www.marine-ponics.co.jp/>

■ 株式会社温泉道場

2011年3月創業。埼玉県を中心に「おふる cafe(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふるから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。

<http://onsendojo.com/>

■本リリースに関するお問い合わせ、取材お申し込み先■
株式会社温泉道場 齊藤 070-4499-3479 saito@onsendojo.com
おふる café 白寿の湯 0274-52-3771